

# Bakpia keju susu



## Bahan-bahan

30 pieces

1. Bahan isi:
2. 1 kaleng susu kental manis
3. 1 1/2 kaleng susu full cream cair (pake kaleng susu kental manis)
4. 1 sdm vanili essence
5. 100 gr keju parut
6. 150 gr tepung terigu
7. Bahan kulit:
8. 250 gr tepung terigu
9. 50 gr gula
10. 50 gr mentega
11. 90 ml air

# Langkah

1 jam

1. Campur semua bahan isi hingga tercampur rata. Panaskan di atas api kecil dan aduk terus hingga adonan kalis. Matikan api. Bagi menjadi 30 bagian. Tutup dengan plastik agar adonan tidak mengering. Sisihkan.
2. Campur semua bahan kulit. Uleni hingga kalis dan elastis. Bagi menjadi 30 bagian.
3. Giling bahan adonan hingga jadi bulatan tipis. Isi dengan bulatan bahan isi. Tutup rapat adonan.
4. Panaskan teflon. Taruh bakpia. Balik bakpia jika permukaan sudah kuning. Jika kedua sisi sudah kuning kecoklatan, angkat bakpia, sajikan.